

---

# Mazurek orzechowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1637 razy.

Orzechów włoskich po wyjęciu z łupin 80 dkg. zemiać na maszynie, po czym utłuc w mój dzierzo kamiennym lub porcelanowym; aby nie w mosiężnym, gdyż orzechy tracą smak i właściwy sobie aromat. Do tego dodać maki 40 dkg., masła świeżego, niesolonego 40 dkg. cukru miłkiego i osianego 80 dkg. sześć , osiem do dziesięciu żółtek, stosownie do ich wielkości, rozbitych z tymże cukrem, dokładnie, aż do białości; wymieszać to wszystko razem starannie.

Na białą blachę wysypaną mąką lub wysmarowaną świeżym, niesolonym masłem położyć opłatek nieodzownie wielkości blachy i na tymże opłatku rozłożyć powyższą masę, na jeden do dwóch centymetrów grubości.

Następnie, na ową masę, położyć równo, jak najładziej, bardzo sztywną pianę (ubitą z trochę cukru wziętego z powyższej ilości) na grubość mniej więcej jednego centymetra.

Na tej pianie układać (mając już poprzednio przygotowane) orzechy, bardzo ostrożnie, potłuczone, ażeby były koniecznie w całości i poprzekrawane na pół. Otóż połówki te ładne, całe i nieuszkodzone, układać niezbyt gęsto w szachownicę, A trzeba tę czynność wykonywać szybko, ażeby piana nie opadła i spiesznie wstawić mazurek do pieca średnio gorącego.

Wanilii, ani żadnych innych zapachów nie radzę dodawać ,gdyż orzechy włoskie mają same przez się, dostatecznie przyjemny aromat.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"